

⑪ Int. Cl.

⑫ 日本分類

⑬ 日本国特許庁

⑭ 特許出願公告

B 65 b 55/14

133 A 25

昭49-28628

特 許 公 報

⑮ 公告 昭和 49 年(1974)7 月 27 日

発明の数 2

(全 8 頁)

1

2

⑯ 加熱して食品の罐詰を滅菌する方法及び装置

⑰ 特 願 昭 44-100827

⑱ 出 願 昭 44 (1969) 12 月 15 日

優先権主張 ⑲ 1968 年 12 月 30 日 ⑳ フランス国 ⑲ 181852

㉑ 発 明 者 モーリス・ブチ

フランス国パリ 13 区リュブローカ 94

同 ジョルジュ・トーマス

フランス国ヴァルデヴィル 92 アベニュー・ハルファン 6

㉒ 出 願 人 エタブリスマン・ジェー・ジェー・

カルノーエ・フォルジュ・ド・バス・アンドレ

フランス国パリ 8 区リュード・ヌーヌ 37

㉓ 代 理 人 弁理士 伊藤堅太郎 外 2 名

図面の簡単な説明

第 1 図は従来の充填した罐詰の半部の断面図。

第 2 図は本発明を実施する設備の断面図。第 3 図

は本発明を実施する消毒系列内に挿入される機械

の概略正面図。第 4 図は第 3 図 IV-IV 線に沿う概

略断面図。第 5 図は第 4 図 V-V 線に沿う拡大詳

細断面図。第 6 図は従来の底の概略部分図。第 7

図は第 6 図に類似し本発明の実施中に占める色々

の位置に於ける補強環及柔軟環を有する底に關す

る。第 7 a 図は本発明による底の展開を示す一部

拡大図。第 8 図は説明図解。第 9 図は容易に開く

蓋を有する罐に本発明を応用した図。第 10 図は

折出底の罐に關する同様の図。

発明の詳細な説明

公知の如くニコラスアツベルのアツベル方法に

よる食品の保存方法は予め気密の容器内に封鎖し

た食品を長時間に亘り充分高い温度に保持して食

品を変質したり或は使用に適しなくする酵素又は

微生物を破壊し或は抑制する。

これも亦よく知られたことであるが食品の罐詰

を造るには金属罐が世界中で最も広く使われ罐に

食品を満たし、蓋を附けて閉じたものを、100

℃に近い温度での加熱によつて保存が確保される

食品の場合は、熱湯浴内へ入れるか或いは、罐と

その内容物とを 100℃以上の温度、(多くの場

合は 110~130℃であるがさらに高くてもよ

い温度)に於けるオートクレーブ又は他の適当な

10 滅菌装置の内へ入れる。

滅菌の温度と時間とは「滅菌の準則」と云われ

る不離の關係にあるものであつて、求める滅菌作

用を得るに必要な時間は、温度が高ければ高いほ

ど短くなり、兩者の数学的な關係には罐の大きさ、

15 食品の種類および濃度が影響する。

多くの実験研究の示すところによれば、食品の

栄養価及び感覚受容性を最大に保つても、また費

用を節約するためにも、多くの場合、滅菌の準則

は短時間で高温なのが有利である。この様にすれ

ば同じ生産量および少い熱エネルギー消費で作業

時間が減少し、用いる装置の寸法が小さくて済む。

罐とその内容物とを罐を閉じるとき温度から

もつと高い温度にすることは内圧の増加を伴う。

罐は此の圧力に耐えねばならず、永久変形を受け

25 たりその気密が冒されてはならぬ。

従つて罐の内部圧力に対する機械的強度が殺菌

をなし得る温度に一つの限界を設けることは明ら

かである。

罐の構造、殺菌装置の構造および殺菌作業の仕

方を種々工夫することによつて、上記の難点を或

る程度防ぐことができる。これらの装置の一つは

罐及び其の中味が罐の閉鎖時に出来るだけ高い温

度にある様にする事で、其の温度は大気圧で詰め

られた水を豊富に含んだ食品の場合には 100℃

を超える事は出来ないが、ジャム、ゼリー及びマ

ーマレードに対し又シロップに対しては 104乃至

105℃に達する事が出来、又若し罐詰が大気

IMPROVEMENTS IN OR RELATING TO CAN STERILISING

Patent number: GB1235060 (A)

Publication date: 1971-06-09

Inventor(s): MAURICE PETIT [FR]; GEORGES THOMAS [FR]

Applicant(s): CARNAUD & FORGES [FR]

Classification:

- international: B65B55/04; A23L3/00; A23L3/10; B65B55/02; B65B61/24;
B65B53/00; B65B55/04; A23L3/00; A23L3/10; B65B55/02;
B65B61/00; B65B53/00; (IPC1-7): A23L3/00

- european: A23L3/10; B65B55/02; B65B61/24

Application number: GB19690061814 19691218

Priority number(s): FR19680181852 19681230

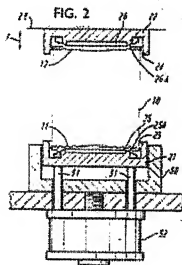
Also published as:

US3704140 (A)
LU59998 (A1)
SU441692 (A3)
DE1964705 (A1)
JP49026628 (B)

more >>

Abstract of GB 1235060 (A)

1,235,060. Can sterilization. ETABS. J. J. CARNAUD & FORGES DE BASSE-INDRE. 18 Dec., 1969 [30 Dec., 1968], No. 61814/69. Heading A2D. A can, having at least one deformable wall, is filled with a foodstuff, hermetically sealed, heat sterilized and cooled, wherein, during cooling, the internal volume of the can is reduced by the application of an external force. The deformable wall may be a can end of an annular corrugated form, and by an axial application of pressure to the can ends, the internal volume of the can may be reduced. A suitable apparatus for such pressure application is shown in Fig. 2, wherein pressure-applying devices 21 and 22 which are provided with punch elements 25, 26 apply pressure to the appropriate ends of the can 10. A pressure limited device 32 may be provided, the pressure exerted being limited to a value determined by the bursting strength of the can.; Modified forms of this apparatus for use with "deep-drawn" and "easy-opening" cans are described.



Data supplied from the esp@cenet database — Worldwide